Enciclopedia de la Comida Chilena

- Exquisitos platos criollos
- Pescados y mariscos
- Consejos y recetas de los famosos
- Tragos y bebidas
- Dulces y postres

2

dos caballos M.R.

Tiene el gusto de presentar sus nuevas mermeladas.

Si es chileno, es bueno

Más que platos típicos, lo que verdaderamente identifica a la comida chilena es su gran diversidad de productos, que incluyen pescados, mariscos, carnes rojas, blancas y exquisitos postres, que en su mayoría son elaborados en base a frutas cosechadas en nuestros propios campos.

Sin dejar de lado aquellos platos que se transforman en verdaderos protagonistas de las festividades patrias –llámense fierritos, empanadas o suculentos asados–, hemos querido rescatar recetas que son parte del menú diario de muchas familias chilenas, y que además son fáciles y económicas. Porque quizás ésa es otra característica de nuestra mesa: cocinar gastando lo menos posible, pero agregándole especias, aliños y hierbas que le dan a la comida el mismo sabor que podría conferirle el elegante *chef* de un no menos elegante restaurante.

Todo está en la mano. Y también en el cariño con que se haga.

Para que tenga presente muchas de estas ricas preparaciones es que les ofrecemos la segunda patita de nuestra Enciclopedia de la Comida Chilena, donde podrán encontrar platos fáciles que, de seguro, le harán quedar como reina.

¡Cachei!

Más que platos típicos, lo que de verdad identifica a la comida chilena es su gran variedad de recetas, que siempre son bienvenidas en cualquier mesa. Puede ser una rica plateada, un sabroso pollo o simplemente un exquisito pan amasado recién salido del horno. Usted elige.

PLATEADA AL HORNO

(Para 4 personas)

Ingredientes

1 kilo de plateada.
1/2 litro de vino blanco.
2 cebollas.
2 pimentones rojos.

3 dientes de ajo.
2 zanahorias.
Laurel.
Comino, pimienta.
Tomillo, sal.

Preparación

1.– Un día antes de cocinar, se pone la carne con todos los adobos, más dos cucharadas de vinagre y una taza de agua.

2.– Se prepara una cama en la asadera con la cebolla, pimentón, ajo y las zanahorias ralladas.

3.– Se coloca la plateada adobada, con el vino, el laurel y un litro de agua, al horno bien caliente durante 10 minutos. Luego a fuego lento por 2 horas.

Secretillos

La carne está fresca cuando es de color rojo y tiene un olor normal. Si no es así, se pone oscura y su aroma es desagradable. La textura, en tanto, se pone pegajosa.

Si le sobró carne del asado y tiene pensado hacerla al día siguiente, guárdela en un plato hondo con un poco de agua y algún aliño para que no pierda su sabor. Luego la pone a fuego medio para recalentarla.

EMPANADAS FRITAS DE PINO

(Para 1/2 docena)

Ingredientes

Masa

4 tazas de harina cernida.
2 cucharaditas de polvos de hornear.
1 y 1/2 cucharadita rasa de sal.

2 yemas batidas.
4 cucharadas de aceite.
1/4 a 1/2 taza de leche tibia.
Aceite o manteca para freír.

Pino

2 cebollas medianas picadas en cuadritos.
1/4 kilo de carne molida.
1 cucharadita de ají de color.
3 cucharadas de aceite.
Sal, comino en polvo, pimienta.
Ají (optativo).
2 tabletas de caldo de carne.
1 cucharada de harina.

Preparación

Masa

1.– Coloque en una tabla de amasar la harina cernida con los polvos de hornear, agregue la sal, las yemas batidas, aceite y mezcle con la punta de los dedos. Añada la leche tibia y forme una masa blanda y lisa que no se debe amasar mucho.

2.– Usleree la masa delgada, corte discos de 10 cm. y coloque en el centro una cucharada de postre de pino, humedezca los bordes con leche y cierre la empanada, repasando los bordes. Fría en abundante aceite caliente.

Pino

1.– Saltee las cebollas picadas en el aceite con el ají de color, comino y pimienta a gusto. Agregue la carne molida y deje a fuego suave hasta que la cebolla esté cocida.

2.–Espolvoree la harina, añada ají a gusto, sazone si fuese necesario y deje enfriar. Debe quedar moderadamente jugoso.

PAN AMASADO

(18 unidades)

Ingredientes

6 tazas de harina cernida.
2 cucharadas soperas de polvos de hornear.
1 cucharadita rasa de sal.
100 g de manteca.

Preparación

1.– Cierna la harina junto con los polvos y la sal.

2.– Haga con esos ingredientes un cerrito con un hueco al medio.

3.– Ablande la manteca en una paila, poniendo ésta unos momentos al fuego.

4.– Vacíe la manteca ablandada en el hueco que hizo en la harina.
5.– Pellizque con los dedos la harina y la manteca, hasta formar la masa.
6.– Añada agua por cucharadas para unir la masa.
7.– Amase bastante hasta que esté blanda y suave.
8.– Forme los pancitos más bien chicos.
9.– Pinche cada uno con un tenedor.
10.– Precaliente el horno durante 15 minutos.
11.– Lleve la lata con los pancitos al horno muy caliente, de 20 a 25 minutos.
12.– Retire los pancitos del horno.

AJIACO

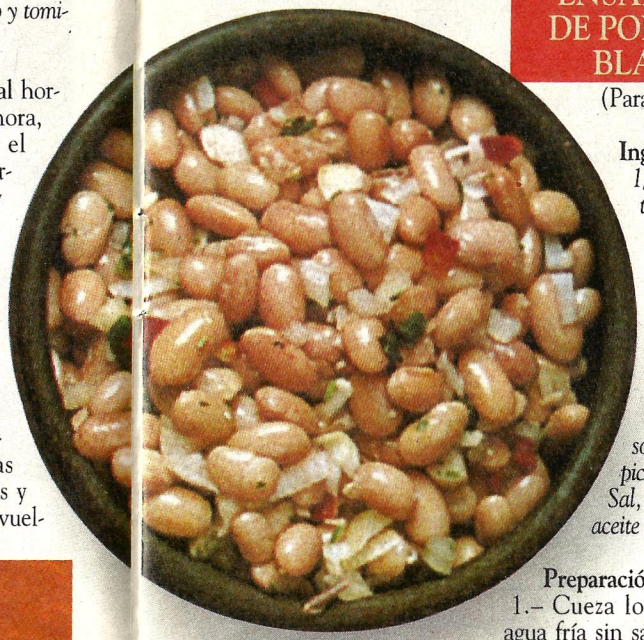
(Para 8 personas)

Ingredientes

1 kilo de posta aliñada con aceite.
1/2 kilo de papas peladas y partidas en dos.
2 cebollas.
1 cucharada sopera de ají de color.
1 cucharada sopera de aceite.
2 huevos duros.
1 cucharada sopera de perejil picado.
Jugo de una naranja.
4 cucharadas soperas de jugo de carne.
2 litros de agua hirviendo.
2 tabletas de caldo de carne.
1 ají verde.
Sal, pimienta, orégano y tomillo.

Preparación

1.– La carne se asa al horno durante media hora, se retira, se guarda el jugo y la carne se corta en tiritas no muy delgadas.
2.– Las cebollas se cortan en pluma y se fríen en aceite con ají de color hasta que estén bien doradas.
3.– En una olla grande ponga la cebolla ya dorada, las papas cortadas crudas y los aliños; déle unas vueltas a fuego vivo para que las papas se sancochen.
4.– Agregue a la olla los dos litros de agua hirviendo y las dos tabletas de caldo de carne. Deje el caldo a fuego lento por una hora.
5.– Diez minutos antes de servir, agregue la carne, el jugo del asado y deje reposar todo junto, hasta el momento de servir.
7.– Corte los huevos duros en tajadas y póngalos al fondo del recipiente donde servirá el ajiaco. Vierta la sopa sobre los huevos con todo lo que contiene. Espolvoree con perejil picado.



ENSALADA DE POROTOS BLANCOS

(Para 4 personas)

Ingredientes

1/2 kilo de porotos blancos cocidos.
1/2 cebolla picada fina, amortiguada.
1/2 kilo de salame picado fino.
1 cucharada sopera de perejil picado.
Sal, pimienta, aceite y vinagre.

Preparación

1.– Cueza los porotos en agua fría sin sal, después de haberlos remojado durante toda la noche.
2.– Al agua donde cocerá los porotos, póngale una hoja de laurel, un pedazo de cebolla y una lonja de tocino.
3.– Los porotos deben quedar tiernos, pero no recocidos.
4.– Una vez tibios, alíñelos con el aceite, vinagre, sal y pimienta.
6.– Al momento de servir, mézclelos con la cebolla amortiguada, el salame y el perejil.
7.– Sírvalos fríos, a temperatura ambiente.

POLLO ARVEJADO

(Para 6 a 8 personas)

Ingredientes

1 pollo despresado.
Sal, pimienta, orégano.
1 zanahoria pelada y rebanada.
1 taza de vino blanco.
2 cucharadas de salsa de tomate.
1/2 kilo de arvejas.
1 sobre de base para cocinar pollo.

Preparación

1.– Sazone las presas, previamente lavadas, con sal, pimienta y orégano, y dore en su propia grasa.
2.– Disuelva la base para cocinar pollo en una y media taza de agua fría. Agregue la zanahoria, las arvejitas y la salsa de tomates y deje hervir a fuego suave durante 30 minutos, girando las presas de vez en cuando. Sirva acompañado de papas fritas o arroz.

Secretillos

Si prepara pollo a la parrilla, coloque primero las presas con la piel hacia las brasas y después délas vuelta para terminar de cocerlas.

CHARQUICAN

(Para 8 personas)

Ingredientes

1/2 kilo de posta negra, picada o molida.
8 papas peladas y picadas en cuadritos.
1/2 kilo de porotos verdes cocidos.
1 cebolla rallada.
2 tazas de zapallo cortado en cuadritos.
2 choclos picados.
1 taza de arvejas.
2 tazas de caldo de carne.
Ají de color, sal, pimienta, orégano y comino.

Preparación

1.– En una olla grande haga color con el ají y algo de aceite, y allí fría la cebolla rallada hasta que esté completamente dorada.
2.– Añada la carne y fríala junto a la cebolla; sazone con todos los aliños; agregue las papas y sancoche.
3.– Vierta el caldo y haga hervir durante 30 minutos.
4.– Agregue el zapallo y el choclo picado y cocine otros 15 minutos.
5.– Con la ayuda de un tenedor grande, deshaga un poco las papas y el zapallo.
6.– En este momento añada los porotos verdes cocidos y lar arvejas, también cocidas.
7.– Deje hervir todo por otros 10 minutos.
8.– Sirva muy caliente, acompañado de cebollitas perla en escabeche y ensalada de tomates.

PASTEL DE CHOCLO

(Para 4 personas)

Ingredientes

8 choclos.
1 taza de leche.
1 cucharada de mantequilla.
1 cucharada de maicena.
2 huevos duros.
4 presas de pollo.
1/2 kilo de carne molida.
2 cebollas.
100 g de aceitunas.
20 pasas.
1 cucharada de azúcar.

Preparación

1.– Se rallan los choclos con la mantequilla y la leche.
2.– La mezcla se pone a cocer y se le agrega la maicena disuelta en agua fría para espesar.
3.– Se tiene preparado el pino de carne y cebolla y se coloca éste al fondo de una budinera, ojalá de greda. Sobre el pino se ponen tajadas de huevo duro y las pasas, más las porciones de pollo. Todo esto se cubre con el cocido de choclo.
4.– Encima se agrega una cucharada de color y azúcar espolvoreada.
5.– Se coloca en el horno hasta que se dore bien la cubierta.

LENTEJAS CON TOCINO

(Para 6 a 8 personas)

Ingredientes

1 kilo de lentejas.
2 litros de agua.
1 cucharada sopera de cebolla rallada.
1 cucharada de ají de color.
1 taza de caldo de carne.
1 taza de queso rallado.
1 cucharada sopera de mantequilla.
6 a 8 torrejas de tocino.

Preparación

1.– Remoje las lentejas en agua fría durante toda la noche.
2.– Al día siguiente estílelas y hiérvalas en 2 o 3 litros de agua. Una vez cocidas, vuelva a estilar. Enjuáguelas para quitarles lo negro de la cocción.
3.– Divida las lentejas, la mitad se dejan enteras, y la otra mitad se pasa por el cedazo hasta obtener un puré suave.
4.– Fría la cebolla en mantequilla; agréguele la cucharadita de ají de color.
5.– Cuando la cebolla esté lista, sancoche en ésta las lentejas que reservó enteras.
6.– Añada las lentejas pasadas a la olla de las enteras.
7.– Si esto ha quedado algo espeso, agregue caldo de carne hasta obtener la consistencia deseada; añada también el queso rallado.
8.– En una sartén seca dore las torrejas de tocino cortado fino; estando dorado, agréguelo a las lentejas junto con el jugo que ésta despide al freírse. Mezcle todo bien.
9.– Caliente las lentejas y sirva.

¡Hágase famoso!

Aquellos que aparecen a diario en televisión también poseen sus secretillos a la hora de entrar en terrenos culinarios; unos con conocimiento de causa y otros que sólo quieren cocinar rico. Sea como fuere, el objetivo es el mismo: obtener los mejores resultados, de la manera más fácil. He aquí sus secretos y recetas.

Francisco Layera

(¡Qué hay de rico! ChileVisión)

"Es típico que en las Fiestas Patrias la gente acostumbre a comer sólo carne. ¿Por qué no cocinar pescado? Una buena receta es la "Pescada escabechada a lo Pancho Layera". Los ingredientes son 2 pescadas enteras trozadas para caldillo; 2 zanahorias, un puerro, 1/2 cebolla, un pimiento rojo y uno verde; 2 dientes de ajo, sal, jugo de limón, vino blanco, orégano y vinagre blanco. **Preparación:** Dorar los trozos de pescado en aceite y reservar. Aparte, en la misma sartén saltear toda la verdura picada en juliana, condimentar con sal y orégano. Calentar por 20 minutos, apagar con vino blanco y jugo de limón. Apagar el fuego y agregar el vinagre. Poner todo encima de los medallones, llevar a una budinera y dar un golpe de horno entre 10 a 15 minutos. Un dato importante; al momento de comprar el pescado hay que fijarse en su textura, que debe ser firme y tener buen olor. La pescada tiene que tener la cabeza chica y no grande, para evitar la pérdida."

Leo Caprile

("Hágase famoso". Megavisión)

"Tengo un secreto para ablandar la carne para el asado: el pedazo que vas a usar lo dejas toda la noche cubierto por cáscaras y hojas de papayas con sal. Eso generalmente lo uso con abastero o asado carnicero. ¡Queda blandita!".

Pancho Toro

("Buenos Días a Todos". TVN)

"Para variar un poco, la cebolla se puede poner en las mismas brasas que el asado. Luego se le saca la costra negra, se la deja enfriar y se aliña con ají, sal, unas gotas de vinagre y limón. Ahora, al momento de aliñar las ensaladas, hágalo con mostaza dulce, vinagre, sal, pimienta y aceite".

Susana Horno

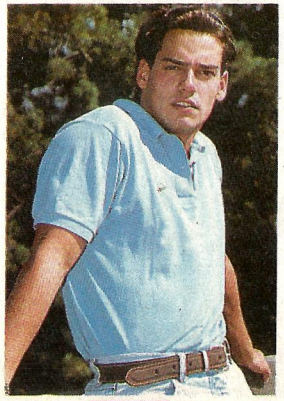
("Meganoticias". Megavisión)

Mi receta preferida son los "Ostiones a la crema o gratinados". Los ingredientes son ostiones, crema espesa, sal, pimienta, vino blanco y un poco de queso parmesano. Se lavan los ostiones y se ponen en una paila de greda con un poco de mantequilla. Calculo unos 4 o 5 por persona si son grandes. Se le agrega limón, pimienta, sal, vino blanco, la crema y el queso arriba. Se pone al horno. No sé muy bien por cuanto tiempo porque yo lo hago al ojo. Pero hay que estarlo mirando".

Cristián de la Fuente

(Actor. Canal 13)

"Esta receta hay que hacerla en el campo. En la tierra haces fuego con leña, y sobre ese fuego, cuando ya hay un poco de brasas, colocas un disco de arado. Sobre él pones cebollas, pimiento, ajo, pollo –porque se demora más en cocer– un poco de chorizo y al final la carne. Cuando todo esto se empieza a cocer, lo tapas. Después se sirve en el mismo disco de arado, y uno empieza a picar".



Berta Lasala

(Actriz. "Adrenalina". Canal 13)

"¿Algún dato de cocina chilena?...La verdad es que sé más de cocina italiana, como echarle un poco de azúcar a la salsa de tomates... Pero lo que puedo aconsejar es que cuando hagan pisco sour, póngale, además de pisco, limones y azúcar, una clara de huevo y Amargo de Angostura. Queda exquisito".

Para mentir y comer pescado...

Los pescados y mariscos que nos ofrece el gran Pacífico son una de las maravillas de nuestra comida. Si prefiere no comer carne durante el Dieciocho, aquí tiene tres buenas posibilidades.

MACHAS A LA PARMESANA

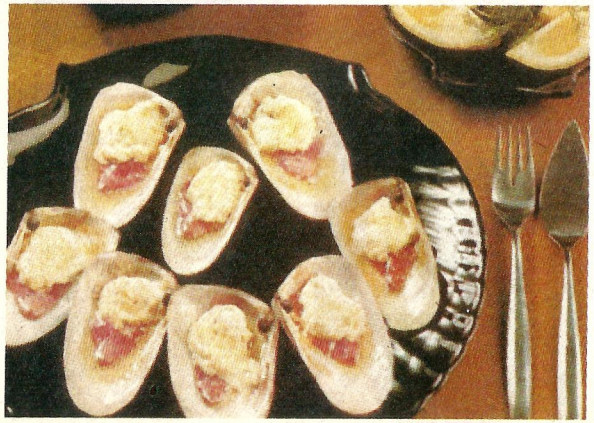
(Para 4 a 6 personas)

Ingredientes

1 kilo de machas (18 unidades aproximadamente).
1 cucharada de mantequilla o margarina.
2 cucharadas colmadas de crema.
3 cucharadas de vino blanco.
3 cucharadas de queso parmesano rallado.
Sal y pimienta.

Preparación

1.– Abra las machas, retírelas de la concha y límpielas. Péguele a cada lengua dos o tres golpecitos con la cacha de un cuchillo.
2.– En cada una ponga un trocito chico de mantequilla y coloque encima de la lengua.
3.– Mezcle la crema con el vino, el queso, pimienta y poca sal; ponga media cucharadita de esta mezcla a cada macha y coloque en una fuente extendida, aproximadamente de 9 a 10 unidades a la vez.
3.– Tape con papel adhesivo y perforado en una o dos partes y lleve al horno hasta que estén rosadas.

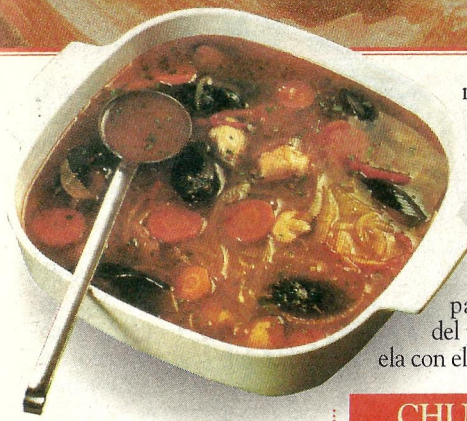


SOPA DE CHORITOS

(Para 4 a 6 personas)

Ingredientes

1 kilo de choritos.
3 cucharadas de aceite.
1 1/2 taza de cebolla picada pluma
1 pimentón cortado en tiritas.
1 zanahoria mediana cortada en rodelas.
1/2 cucharadita de ají de color.
Pimienta, orégano y comino.
2 tabletas de caldo de gallina.
1 taza de vino blanco.
1 marraqueta cortada muy delgada.
1 cucharada de margarina.
1 cucharada de perejil picado.



Preparación

1.– Caliente el aceite en una fuente honda. Agregue la cebolla, los aliños, el pimentón y la zanahoria y caliente durante algunos minutos.
2.– Disuelva las tabletas de caldo en un litro (cinco tazas) de agua caliente y añádalo a la olla junto con el vino y los choritos lavados y escurridos. Cuesa durante 20 minutos y deje reposar por otros cinco.
3.– Caliente margarina en una sartén y fría el pan.
4.– Sirva la sopa acompañada del pan y espolvoréela con el perejil.

CHUPIN DE CONGRIO

(Para 6 personas)

Ingredientes

1 cebolla
2 cucharadas de aceite.
1 cucharada de perejil picado fino.
4 tomates pelados o 1 tarro de tomates al natural.
1 pimiento morrón cortado en tiritas.
Sal, pimienta, ají, orégano.
6 trozos de congrio.
2 cucharadas rasas de harina cernida.
2 yemas.
4 cucharadas colmadas de crema.
1 kilo de choritos cocidos al vapor.

Preparación

1.– Saltee la cebolla en el aceite; añada el perejil, los tomates, el pimiento y sazone con sal, pimienta y orégano. Encima ponga los trozos de pescado, tape y deje a fuego moderado por unos 20 minutos.
2.– Retire las presas, pase por cedazo la salsa, añádale la harina disuelta en un poco de agua fría, mezcle bien y lleve a fuego suave, revolviendo hasta que espese un poco.
4.– Vuelva los trozos de congrio y deje unos segundos a fuego lento muy suave (sin que hierva) para que las yemas pierdan su sabor a crudo.

Secretillos

Lave muy bien el pescado en abundante agua después de limpiarlo. Ojalá que la última agua sea un poco salada.

Si quiere preparar pescado cocido, frótelo antes con la mitad de un limón y así evitará que se rompa su piel.

Si se trata de pescado frito, no lo lave nunca antes de rebozarlo con harina. Por el contrario, séquelos con un paño o con una toalla de papel absorbente.

¡Chanchito hoy, chanchito mañana!

Si de platos típicos se trata, ¿quién no tiene en su lista un rico costillar de chancho o un popular causeo de patitas? Piérdale el miedo a la carne de cerdo y pruebe con estas sabrosas recetas.

CAUSEO DE PATITAS

(Para 1 persona)

Ingredientes

2 patitas de cerdo.
Laurel.
Cebolla.
Orégano.
Ají en pasta rojo.

Preparación

1.– Se cuecen las patitas en agua hirviendo con sal, las hojas de laurel y un diente de ajo durante 45 minutos en olla a presión.
2.– Luego se desmenuzan y se dejan cuajar en su caldo hasta que enfríen.
3.– Se cortan en cuadritos pequeños y se aliñan con cebolla picada en cuadros chicos, orégano y ají en pasta.
4.– Se sirve frío.

COSTILLAR DE CHANCHO ALIÑADO

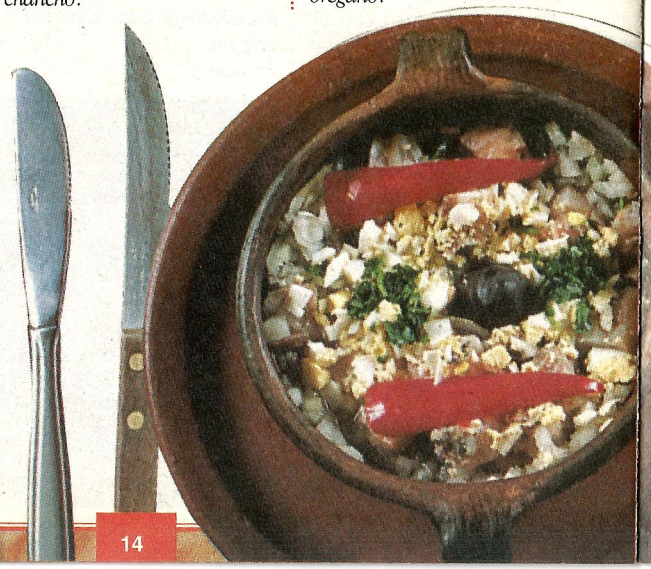
(Para 6 personas)

Ingredientes

1 kilo y medio de costillar de chancho.

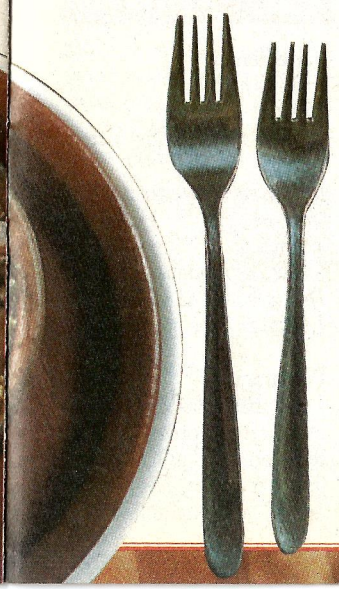
Para el aliño

1/2 taza de vinagre de vino tinto.
1/2 taza de aceite.
1 cebolla rallada.
1 bolsita de ají picante.
1 diente de ajo triturado.
Sal, pimienta, laurel, tomillo, orégano.



Preparación

1.– Ponga todos los aliños en un bol y bata bien para que se mezclen.
2.– Coloque el costillar en una asadera grande y frótela con el aliño que preparó. Déjelo reposar ya aliñado de dos a tres horas para que la carne se impregne bien.
3.– Precaliente el horno 15 minutos.
4.– Lleve la asadera con la carne a dorar por 35 minutos.
5.– Una vez cumplido el plazo de cocción, retire el costillar del horno y corte en tajadas gruesas.
6.– Disponga sobre una fuente. Riegue con su jugo.
7.– Sirva inmediatamente acompañado de puré de porotos picante o papas recién cocidas.



ARROLLADO DE CHANCHO CON PAPAS PLOMO

(Para 8 personas)

Ingredientes

Para el arrollado

1 kilo de cuero de chancho.
2 kilos de lomo.
1/4 de tocino.
3 dientes de ajo.
Pimienta negra.
Sal.
Orégano, comino.
1 copa de vinagre.

Para las papas

2 papas
2 cucharadas de mantequilla
50 g de tocino.

Preparación del arrollado

1.– Se corta el cuero, al igual que el lomo, en tiritas largas. Se lava todo bien y se deja una noche en agua con sal.
2.– Al día siguiente se hace un adobo, se colocan todos los aliños molidos y el ajo machacado, y se mezcla con la carne de lomo y el cuero.
3.– En una mesa se estira el cuero, y con las tiritas de carne y tocino se forma el arrollado apretándolo; con un cordel se amarra del centro hacia afuera; lo mismo se hace del otro lado.
4.– Con un género delgado se forra el arrollado.
5.– Se echa el agua caliente con todos los aliños durante una hora.

Preparación de las papas

1.– Se cuecen las papas hasta que estén a punto.
2.– Se ponen sobre papel de aluminio, se enmantequillan y se envuelven.
3.– En la parte superior se hace un corte en cruz, se abre el papel, se ahuecan un poco y se rellenan con tocino.
4.– Se colocan al horno por 15 minutos.

¿Quién quiere postre?

En estas fechas, y durante todo el año, preparar y degustar algo rico y dulce, alegra el espíritu. Sobre todo si se trata de recetas fáciles que no requieren de una preparación muy compleja, y cuyo resultado es simplemente el agradecimiento de los suyos.

PIE DE LIMON

(Para 6 personas)

Ingredientes

Para la masa

350 g de harina.
125 g de margarina.
1/2 taza de azúcar flor.
1 huevo.

Para el relleno

7 limones.
2 tarros de leche condensada.
8 huevos.
Esencia de limón.

Preparación

1.– Vierta la harina en un bol, luego incorpore la margarina, el azúcar y un huevo.
2.– Una todo hasta formar una masa liviana y elástica.
3.– Después coloque en un molde enmantequillado, dejando la masa de un grosor de 3 centímetros.
4.– Poner a horno moderado durante 10 a 12 minutos.
5.– Prepare el relleno vertiendo sobre un bol los 2 tarros de leche condensada, el jugo de limón, 8 yemas y la esencia del limón.
6.– Revuelva hasta que quede una pasta unida, luego póngala sobre la masa ya cocida e introduzca nuevamente al horno por 4 a 5 minutos.
7.– Mientras, prepare un betún con las 8 claras restantes y esparza sobre el pie, decorando como guste.

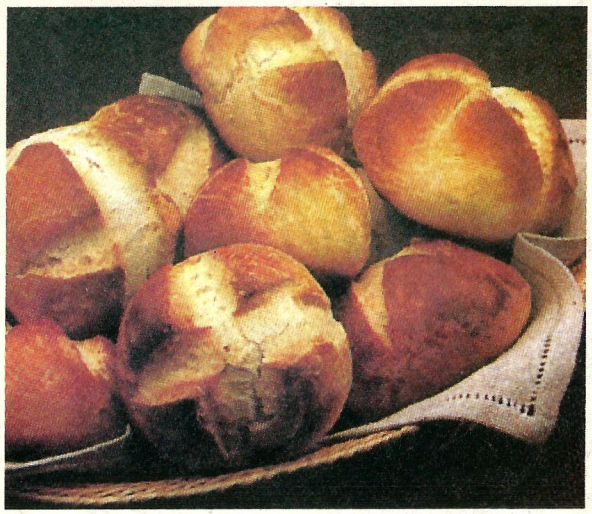
PAN DE HUEVO

Ingredientes

1 kilo de harina.
150 g de azúcar flor.
120 g de mantequilla o margarina.
1 cucharada de polvos de hornear.
4 yemas.
1 vasito de aguardiente.
1/4 cucharada de sal.
1 tacita de leche fría.

Preparación

1.– Se baten las yemas hasta que estén esponjosas. Luego se les añade el azúcar y se sigue batiendo. Después se agrega la mantequilla derretida, el aguardiente y la leche.
2.– La harina con los polvos de hornear se incorpora de a poco, para que la masa quede blanda; si es necesario, se agrega más leche.
3.– Cuando esta mezcla esté bien unida, se coloca en la tabla, se amasa un rato hasta que la masa suene; enseguida se cortan los panes y se ponen a horno caliente hasta que estén bien dorados.



MOTE CON HUESILLOS

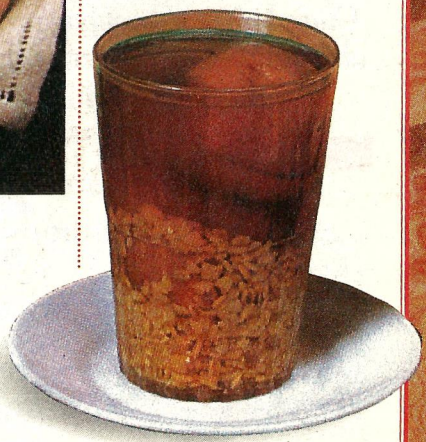
(30 porciones)

Ingredientes

1/2 kilo de huesillos.
1 y 1/2 taza de azúcar granulada.
2 palitos de canela.
1 cáscara de limón.
2 clavos de olor.
1 y 1/2 litro de agua.
1/2 kilo de mote.

Preparación

1.– Dore el azúcar en la misma olla donde va a cocer los huesillos.
2.– Agregue el agua hirviendo y los huesillos previamente remojados (4 horas antes de cocerlos).
3.– Agregue la canela, la cáscara de limón y los clavos de olor.
4.– Cueza durante 30 minutos.
5.– Sirva frío acompañado con el mote.



Secretillos

Para que las claras suban lo suficiente cuando haga merengue, ellas deben estar a temperatura ambiente. Sáquelas antes del refrigerador.

Para desmoldar postres que tengan gelatina o colapez entre sus ingredientes, suelte los bordes con la punta de un cuchillo y luego sumérjalo hasta el borde en agua caliente, durante unos segundos. Sólo entonces vuélquelo en un plato.

Cuando la crema chantilly que esté batiendo se corte, coloque el bol que está utilizando dentro de otro con agua fría y hielo. Enseguida, añada poco a poco leche fría y bata siempre hacia el mismo lado. La crema recuperará su consistencia.

Arriba, abajo, al centro y...¡adentro!

Cuando hay preocupación, se nota. Por eso, no se quede sólo en abrir una botella y servir. Hay detalles que nunca están de más y que le darán a su aperitivo su toque personal.

PISCO SOUR

(Para 8 personas)

Ingredientes

1 botella de pisco.
Jugo de 8 limones de Pica.
Jugo de 4 limones corrientes.
1/4 taza de azúcar flor.
1 clara de huevo.
Hielo.

Preparación

1.– Mezcle todos los ingredientes y agítelos en una coctelera. También puede hacerlo en la juguera. Sirva bien frío, poniendo en el borde de la copa azúcar flor.

BORGOÑA

Ingredientes

1 litro de vino tinto.
1/2 kilo de frutillas.
4 cucharadas de azúcar granulada.
Hielo a gusto.

Preparación

1.– Lave bien las frutillas (lo mismo si son congeladas) y córtelas en trozos pequeños.
2.– Póngalas en un jarro para ponche y agregue el azúcar.
3.– Deje macerar de 2 a 3 horas.
4.– Agregue el vino y el hielo. Revuelva.

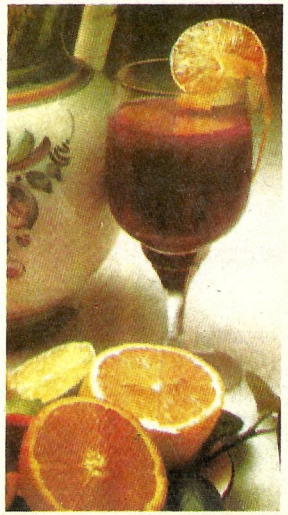
CHICHA CON NARANJAS

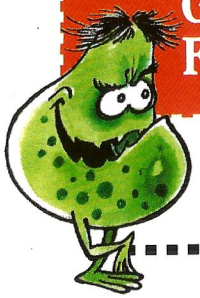
Ingredientes

2 litros de chicha.
3 naranjas dulces.

Preparación

1.– Lavar las naranjas y cortarlas en rodajas, conservando la cáscara.
2.– Al momento de servir la chicha, poner en cada vaso jugo de naranja y 1 o 2 rodajas, dejando una apoyada en el borde.
3.– Si desea preparar una jarra, ponga primero las naranjas, el jugo, y luego deje caer la chicha sobre ellas. Espere que repose por media hora.





Gastroenteritis, Hepatitis Infecciosa, Fiebre Tifoidea, Paratifus y Cólera.

USTED PUEDE EVITARLO!

- Mantener siempre las uñas cortas y limpias.

- No consumir alimentos en la calle o en locales sin las debidas medidas de higiene.

- Al consumir frutas y verduras que crecen a ras de suelo, lávelas bien con desinfectante.

- Depositar las basuras en tarros tapados o bolsas plásticas.

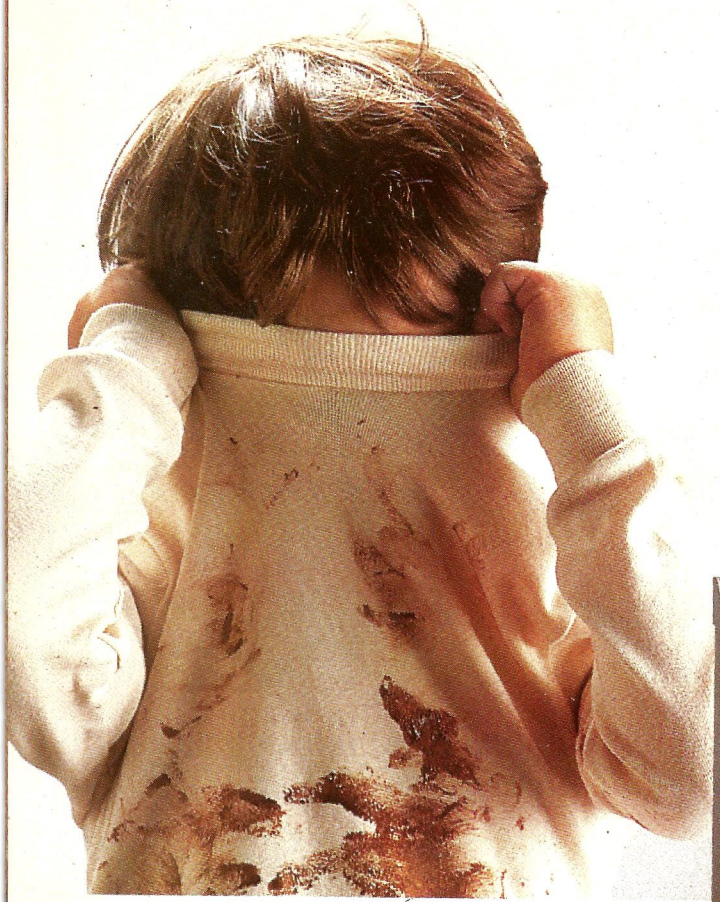
- Desinfectar muy bien la vajilla y el servicio.

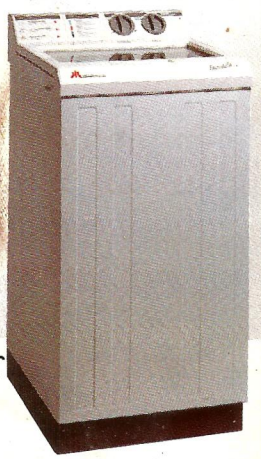
CUIDE SU SALUD Y LA DE SU FAMILIA, UN CONSEJO DE

ZonalinMR
DESINFECTANTE CONCENTRADO
SB
SmithKline Beecham

Unitros

La ropita sucia se lava en casa





Hogar limpio Hogar

Lavadora Semiautomática
Lavassola Mademsa

- 4 Kgs. de capacidad.
- Mejor calidad de lavado.
- Sistema de giro reversible.
- Tres programas de lavado.
- Timer de 15 minutos.
- Versión con y sin motobomba.
- Servicio Asistencia Telefónica Mademsa 800-802-802.

mademsa
SE HACE QUERER... MAS

LAVADORA SEMIAUTOMATICA LAVASSOLA